

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/2018 DE LA COMISIÓN**de 9 de diciembre de 2020****por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Mozzarella di Gioia del Colle (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se ha publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾ la solicitud de registro de la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle» como denominación de origen protegida (DOP) presentada por Italia.
- (2) El 19 de diciembre de 2019, la Comisión recibió un escrito de oposición de Alemania junto con la correspondiente declaración motivada de oposición. El 13 de enero de 2020, la Comisión remitió a Italia el escrito de oposición y la declaración motivada de oposición de Alemania.
- (3) La Comisión examinó la oposición enviada por Alemania y la consideró admisible. La palabra «Mozzarella», que forma parte del nombre «Mozzarella di Gioia del Colle», es idéntica al nombre que se utiliza en Alemania para un tipo de queso producido y comercializado en Alemania a escala comercial. La oposición alega que el nombre «Mozzarella di Gioia del Colle» no puede registrarse como denominación de origen protegida en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 porque no cumple los requisitos de dicho Reglamento, ya que el nombre «Mozzarella» se considera genérico y por consiguiente no puede registrarse. La oposición alega que la solicitud de registro de la «Mozzarella di Gioia del Colle» no cumple los requisitos establecidos en el artículo 5 y en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 porque ni la calidad ni las características de ese queso se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él. La oposición alega también que el registro de la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle» propuesta pondría en peligro la existencia del nombre parcialmente idéntico («Mozzarella») y la existencia de productos comercializados legalmente en Alemania durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de la publicación de la solicitud de registro de la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle». Además, la oposición alega que esta solicitud de registro está en contradicción con el registro del nombre «Mozzarella» como «especialidad tradicional garantizada» sin reserva del nombre (Reglamento (CE) n.º 2527/98).
- (4) Mediante carta de 12 de febrero de 2020, la Comisión invitó a las partes interesadas a proceder a las consultas pertinentes para alcanzar un acuerdo de conformidad con sus procedimientos internos.
- (5) Sin embargo, debido a un error administrativo, las partes no recibieron la carta de la Comisión de 12 de febrero de 2020. El 14 de octubre de 2020, Alemania recibió la invitación oficial para proceder a las consultas pertinentes para alcanzar un acuerdo. El 26 de octubre de 2020, Italia recibió la invitación oficial.
- (6) Aunque hubo intercambios y un entendimiento sustancial acerca del registro de la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle» ya en marzo de 2020, las partes solo llegaron a un acuerdo oficial en noviembre de 2020. Italia comunicó el acuerdo a la Comisión el 9 de noviembre de 2020.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO C 356 de 21.10.2019, p. 10.

- (7) Italia y Alemania confirmaron que la protección de la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle» no debía abarcar el nombre «Mozzarella» de forma independiente, sino solo la denominación compuesta «Mozzarella di Gioia del Colle» en su conjunto. Al solicitar el registro de la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle» Italia no tenía por objeto reservar el uso del término «Mozzarella».
- (8) Además, convinieron en que el término «Mozzarella» en el pliego de condiciones y en el documento único debe ir siempre seguido de las palabras «di Gioia del Colle» con el fin de señalar que la protección se refiere únicamente a dicha denominación compuesta. El pliego de condiciones del producto y el documento único han sido modificados en consecuencia.
- (9) Dado que el contenido del acuerdo celebrado entre Italia y Alemania se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y a la normativa de la UE, debe ser tenido en cuenta.
- (10) Italia y Alemania también han propuesto que el presente Reglamento incluya una nota a pie de página que especifique que no se pretende la protección del nombre «Mozzarella». Sin embargo, en aras de la claridad y la seguridad jurídica, la declaración sobre la situación en cuanto a la protección de un término específico debe trasladarse directamente a la parte dispositiva del presente Reglamento.
- (11) A raíz de la aclaración expresa en un artículo del presente Reglamento de la situación del término «Mozzarella», la alegación basada en la incoherencia de la presente solicitud con el registro del término «Mozzarella» como especialidad tradicional garantizada sin reserva del nombre queda sin efecto.
- (12) El 17 de enero de 2020, la Comisión recibió la notificación de oposición del *Consortium for Common Food Names* (CCFN) [consorcio para la defensa de los nombres comunes] y del *U.S. Dairy Export Council* (USDEC) [consejo de exportación de productos lácteos estadounidenses]. El 21 de enero de 2020, la Comisión remitió a Italia la notificación de oposición. El 17 de marzo de 2020, la Comisión recibió la declaración motivada de oposición dentro del plazo establecido.
- (13) La Comisión examinó la oposición enviada por el *Consortium for Common Food Names* (CCFN) y por el *U.S. Dairy Export Council* (USDEC) estadounidenses y la consideró admisible. El término «Mozzarella», que forma parte del nombre «Mozzarella di Gioia del Colle», es idéntico al término que se utiliza para un tipo de queso para el cual existe una norma del Codex Alimentarius activa (Codex Stan 262-2006). La oposición alega que el nombre «Mozzarella di Gioia del Colle» no puede registrarse como denominación de origen protegida en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 porque el nombre «Mozzarella» es un término genérico y la solicitud no incluye garantías de que no se solicita protección para ese término y de que este término genérico seguirá siendo de uso libre. Además, el CCFN y el USDEC plantearon dudas sobre el procedimiento llevado a cabo a nivel del Estado miembro en relación con el supuesto cambio de nombre del producto, denunciando un incumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 5 y en el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (14) Mediante carta de 8 de abril de 2020, la Comisión invitó a las partes interesadas a proceder a las consultas pertinentes para alcanzar un acuerdo de conformidad con sus procedimientos internos.
- (15) Italia y el *Consortium for Common Food Names* (CCFN) y el *U.S. Dairy Export Council* (USDEC) estadounidenses confirmaron que la denominación «Mozzarella di Gioia del Colle» debe ser protegida en su conjunto, mientras que el nombre «Mozzarella» de forma independiente puede seguir utilizándose en el etiquetado o las presentaciones dentro del territorio de la Unión siempre y cuando se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.
- (16) Sin embargo, el *Consortium for Common Food Names* (CCFN) y el *U.S. Dairy Export Council* (USDEC) no dieron su consentimiento definitivo alegando la razón de que Italia no les dio acceso a los documentos del procedimiento nacional y de que no se comprometió a confirmar la situación de libre uso del nombre «Mozzarella» para futuras solicitudes de protección del nombre «Mozzarella di Gioia del Colle» fuera de la UE.
- (17) Dado que el contenido del acuerdo parcial celebrado entre Italia y el *Consortium for Common Food Names* (CCFN) y *U.S. Dairy Export Council* (USDEC) de los EE. UU. se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y a la normativa de la UE, debe ser tenido en cuenta.

- (18) Por lo demás, la Comisión ha comprobado que el procedimiento aplicado a nivel del Estado miembro se refería a la denominación solicitada y que dicha denominación ha estado utilizándose en el comercio y en el lenguaje común para describir el producto específico, de conformidad con el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (19) Las posibles solicitudes futuras de la denominación de origen protegida «Mozzarella di Gioia del Colle» fuera de la UE quedan fuera del ámbito de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (20) No se solicita protección para el término «Mozzarella» como tal.
- (21) Por tanto, la denominación de origen «Mozzarella di Gioia del Colle» (DOP) debe ser protegida en su conjunto, mientras que debe permitirse que el término «Mozzarella» pueda seguir utilizándose dentro del territorio de la Unión siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico. La versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.
- (22) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El nombre «Mozzarella di Gioia del Colle» (DOP) queda registrado.

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.3. Quesos que figura en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽³⁾. En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 2

El nombre «Mozzarella» podrá seguir utilizándose dentro del territorio de la Unión siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 9 de diciembre de 2020.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

«MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE»

N.º UE: PDO-IT-02384 de 29.12.2017.

DOP (X) IGP ()

1. Nombre(s)

«Mozzarella di Gioia del Colle».

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Mozzarella di Gioia del Colle» es un queso fresco de pasta hilada elaborado exclusivamente con leche entera de vaca y un cultivo suero-injerto. Se distingue por:

- a) La siguiente composición química (valores para el queso fresco): lactosa \leq 0,6 %, ácido láctico \geq 0,20 %, humedad 58-65 %, grasa 15-21 % sobre materia húmeda.
- b) Un sabor que recuerda a la leche ligeramente agria, con un agradable retrogusto a fermento o suero ácido (más fuerte en el queso recién hecho) y un aroma de ácido lácteo, a veces acompañado de una ligera nota de mantequilla.
- c) La ausencia de conservantes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» presenta una superficie lisa o ligeramente fibrosa. El queso es lustroso, ni viscoso ni escamado. Es un queso blanco, a veces con un leve matiz de color pajizo dependiendo de la estación. Al corte, el queso debe tener una consistencia elástica y carecer de defectos. Del queso cortado debe brotar una pequeña cantidad de suero blanco.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» se elabora bajo tres formas: redonda, en nudo y en trenza. Dependiendo de la forma y del tamaño, el peso de la porción varía entre los 50 y los 1 000 g. El queso se comercializa sumergido en líquido conservante (agua, a veces con sal añadida y ligeramente acidificado).

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Para hacer este queso se utiliza exclusivamente leche de vaca cruda entera, recogida en dos ordeños distintos. A veces puede estar termizada o pasteurizada.

El queso se fabrica de acuerdo con la práctica tradicional de usar un cultivo de suero-injerto.

La leche que se usa para elaborar la «Mozzarella di Gioia del Colle» proviene de vacas de ganaderías de las razas Bruna, Frisona, Pezzata Rossa o Jersey o de sus cruces, y al menos el 60 % del contenido total de materia seca del pienso que comen las vacas lecheras está compuesto de hierba o heno de prados que presentan una gran variedad de vegetación.

La dieta de las vacas incluye también concentrados, harinas o copos a base de cereales (maíz, cebada, trigo, avena) y leguminosas (soja, habas, haboncillos, guisantes forrajeros), que también se les pueden administrar como pienso complementario. Pueden usarse también algarobas y subproductos de la transformación de los cereales (salvado y harinillas de trigo común, harinillas de trigo duro), a condición de que no superen el 40 % de la materia seca. Por último, la dieta de las vacas puede complementarse con complejos vitamínicos y minerales.

Para evitar poner en peligro las características cualitativas que confiere a la «Mozzarella di Gioia del Colle» su vinculación con la zona geográfica, al menos el 60 % de los productos utilizados para alimentar las vacas deben proceder de la zona descrita en el punto 4. Este porcentaje obligatorio se alcanza recurriendo a la hierba y al heno de

los prados situados en la zona determinada. Es la parte del pienso asociada con la fibra de fácil digestión, definida en general como «forraje» (hierba y heno, pastos, etc.) y es la que tiene una mayor incidencia en las características químicas y organolépticas de la leche.

Debido a sus condiciones geo-edafológicas y climáticas, la zona geográfica nunca ha sido adecuada ni lo será para el cultivo de cereales como cultivos como el maíz o de oleaginosas como la soja, de los que se obtienen piensos proteicos. Como no es posible sustituirlos por forrajes de alta calidad procedentes de la propia zona, el uso de concentrados y piensos adicionales procedentes de otros lugares debe permitirse. Estos productos presentan una gran rapidez de degradación y de disolución en el rumen (alimentos de granulometría inferior a 0,8 cm, es decir, incapaces de estimular los movimientos ruminales), por lo que proporcionan energía (principalmente a partir de carbohidratos de reserva, como el almidón) y proteínas rápidamente disponibles para el microbioma ruminal. Sin embargo, puesto que su papel está limitado a la función fisiológica de apoyar el microbioma, no tienen ninguna repercusión en las propiedades de la leche o de la «Mozzarella di Gioia del Colle». Así pues, los aspectos de la dieta que contribuyen a determinar las propiedades químicas y organolépticas de la materia prima y del producto terminado son el apacentamiento obligatorio durante el tiempo realmente posible (150 días) y la dieta rica en forrajes producidos en la zona. Se trata pues de dos elementos fundamentales que establecen el vínculo entre la materia prima, el producto acabado y el territorio.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases del proceso de producción (la cría y el ordeño de las vacas, la recogida y la transformación de la leche, y la propia elaboración del queso) se realizan en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Al tratarse de un producto fresco con tendencia a deteriorarse rápidamente, la «Mozzarella di Gioia del Colle» tiene que envasarse en la misma instalación en la que se ha fabricado, dentro de la zona geográfica definida en el punto 4.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» puede comercializarse en envases de diferentes pesos o en porciones individuales. El queso se comercializa sumergido en líquido conservante (agua, a veces con sal añadida y ligeramente acidificado).

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El logotipo (figura 1) y la fecha de producción deben figurar impresos en el embalaje utilizado para comercializar la «Mozzarella di Gioia del Colle».

El logotipo que se muestra en la figura 1 debe exhibirse de forma destacada en la parte superior de la etiqueta o del embalaje, así como en los laterales. El logotipo que se muestra en la figura 1 debe exhibirse en los dos lados de las porciones envasadas individualmente.



Figura 1: logotipo

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción abarca los municipios de Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle y Turi en la provincia de Bari; Castellaneta,

Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra y Mottola en la provincia de Tarento; y una parte del municipio de Matera adyacente a los municipios de Altamura, Santeramo in Colle y Laterza, delimitados por las carreteras principales SS 99 y SS 7.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica en la que se produce este queso abarca partes de las provincias de Bari y Tarento en la meseta de Murgia, donde hay muchas explotaciones de vacas lecheras (las «granjas de vacas» del tiempo de Federico). En esta zona, en la que las explotaciones ganaderas y lecheras se confunden a menudo (muchas incluso comparten instalaciones), se elabora tradicionalmente desde hace mucho tiempo «Mozzarella di Gioia del Colle» a partir de leche de vaca: ya en 1885 se encuentran referencias a la «exquisita mozzarella de Apulia» en una publicación titulada *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [La Italia agrícola, diario dedicado a la mejora moral y económica de las poblaciones rurales] (Redaelli, Milán). La zona se distingue, además de por determinadas peculiaridades de su geografía, suelo y clima, por su antigua y arraigada tradición de fabricación del queso, que ha resistido el embate del tiempo y ha ido pasando de generación en generación. Estos dos aspectos tienen una profunda incidencia en las características de la leche y del queso y son los principales factores que vinculan la «Mozzarella di Gioia del Colle» con la comarca.

Las características fisicoquímicas y nutritivas de la leche, en particular, están unidas al territorio a través de la dieta que se da a los animales y con el entorno medioambiental en sentido más amplio en el que se crían. Es bien sabido que la composición de la leche está por lo general estrechamente relacionada con el contexto zootécnico en que viven los animales y que el tipo de compuestos volátiles es muy importante para dicha composición. Las características aromáticas de la leche dependen de estas sustancias, que en parte están formadas por el metabolismo del animal y en parte por el entorno. Los compuestos volátiles del entorno pueden integrarse en la leche mediante la digestión (rumia) o a través de los pulmones (inhalación). En la zona geográfica en que se produce la DOP «Mozzarella di Gioia del Colle», las condiciones geográficas, edafológicas y climáticas han llevado a la selección de determinadas variedades de plantas, cultivadas y silvestres, que son resistentes a las condiciones de calor y sequedad típicas de un ambiente estepario. La vegetación silvestre es principalmente xerófila y destacan hierbas aromáticas como el *Thymus striatus*, la *Ferula communis* y el *Foeniculum vulgare*. Estas plantas (y la vegetación xerófila en general) son particularmente ricas en polifenoles, terpenos, compuestos de carbonilo y otras sustancias volátiles que pueden influir de forma directa o indirecta en el sabor de la leche. Esta influencia es directa cuando se transfieren sin cambios e indirecta cuando actúan como precursores para otros metabolitos volátiles con un impacto en la fragancia. La presencia constante de los animales en este entorno es propicia para que los principios volátiles con propiedades aromáticas pasen a la leche, en especial en determinadas épocas del año. En general, el apacentamiento obligatorio y la dieta rica en forrajes producidos en la zona son los que garantizan las características nutritivas y funcionales distintivas de la leche, como su perfil lipídico y su contenido de compuestos volátiles. Las condiciones medioambientales locales y las técnicas de la cría del ganado desempeñan un importante papel en la configuración de la microbiota de la leche. Todos estos factores combinados tienen un profundo impacto en las características organolépticas de la «Mozzarella di Gioia del Colle».

En lo tocante a la técnica de elaboración, este es el método tradicional e histórico, que solo permite el uso de leche fresca y la adición del suero local (el cultivo de suero-injerto). El cultivo de suero-injerto que se añade a la leche constituye no obstante otro vínculo con el territorio local, ya que se viene realizando del mismo modo desde hace mucho tiempo: usando el suero del día anterior que se ha dejado acidificar, permitiéndole enriquecerse con las enzimas lácteas características del entorno de la quesería. Estos aspectos garantizan un fuerte vínculo con el territorio, ya que determinan que la mayor parte del componente microbiológico también será autóctono. El componente microbiano desempeña una función importante en las propiedades sensoriales porque es responsable de la formación de los «aromas secundarios» del producto. El perfil microbiológico autóctono del cultivo de suero-injerto está garantizado en parte por las características de la leche de la que procede pero también, y esto es lo que es más importante, por el método de preparación y el ambiente en el que se deja para que madure. La «mezcla de microorganismos autóctonos» contenida en el cultivo de suero-injerto refleja todas las fases del proceso de producción y se transfiere diariamente a la leche y por lo tanto al producto acabado, perpetuando así de forma constante el vínculo con el territorio. Los métodos usados por el quesero para manejar el suero en la cuba, madurar las cuajadas y procesar la mezcla posterior se combinan para conformar otro vínculo distintivo al territorio. De hecho, la combinación de todos los parámetros del tratamiento tiene una clara incidencia en el ecosistema microbiano, que ya es bastante distintivo, dando forma así el progreso de la fermentación. La experiencia del quesero es fundamental en este sentido ya que permite que el conjunto de microbios evolucione de una forma única e irrepetible, que brinda a la «Mozzarella di Gioia del Colle» sus características organolépticas típicas. Por lo que respecta al sabor, esta fermentación crea notas levemente ácidas con un agradable retrogusto a levadura, más definido en el queso recién hecho. El aroma derivado del proceso de elaboración del queso se combina con los aromas derivados de la leche, es decir, del proceso de fermentación («aroma secundario»), que crea notas frescas de leche, mantequilla y suero ácido, y de la materia prima («aroma primario»), con sus características notas delicadas animales y vegetales. Para resumir, los aromas primarios reflejan las condiciones de cría de las vacas, en las que la dieta de forraje local (fresco o heno) desempeña un papel importante y los aromas secundarios están vinculados a la microbiota autóctona.

Al igual que las características específicas determinadas por las técnicas utilizadas en la cría del ganado y la elaboración del queso, también son importantes las influencias del medio ambiente, la historia y la cultura. El paisaje (Natura 2000), la geología local (la región de la meseta de Murgia, en Apulia, con calizas cretácicas, afloramientos rocosos y arcillas reducidas) y el clima son igualmente importantes. Desde el punto de vista histórico y cultural, existe un vínculo profundamente arraigado entre el producto y el tipo de agricultura de la zona: pequeñas y medianas explotaciones agropecuarias que son sobre todo de tipo familiar y están estructuradas de acuerdo con las costumbres locales, en las que el ganado pasa largas temporadas pastando. Por último, existen infinidad de pruebas que demuestran que la mozzarella ha estado siempre presente en la historia de Gioia del Colle, incluido un documental producido por el Istituto Luce en Gioia del Colle el 28 de agosto de 1950. Otros registros muestran que en las primeras décadas del siglo veinte, «un agricultor llamado Clemente Milano que criaba ganado de la raza Bruna alpina en la zona de Gioia del Colle fue el primero en utilizar la leche de sus vacas para elaborar ese producto lácteo de leche fresca tan especial conocido como mozzarella» (de *Gioia del Colle, oggi* [Gioia del Colle, hoy], editado por Giovanni Bozzo para Japigia Editrice, Bari 1970). En 1922 un artículo firmado por Giovanni Carano Donvito menciona que «[...] la “Mozzarella di Gioia (del Colle)” era muy apreciada, solicitada y bien pagada en los mercados de Roma y Nápoles, así como en Bari, Tarento, Lecce, Foggia y otras ciudades más pequeñas» (*La riforma sociale* [La reforma social], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux y Viarengo, Turín). Para terminar, hay pruebas de que desde los años 60 del siglo pasado se vienen celebrando muchos eventos locales destinados a dar a conocer la «Mozzarella di Gioia del Colle».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
